

Comemos de película...

(...de terror)

"Impreso en Ecocel Selva 80 gr. de la línea de papeles Ecológicos de Celulosa Argentina"



Comemos de película
(...de terror)

Por Esteban Valentino.

Asesoramiento científico de la Dirección Editorial

La cifra es aterradora. En lo que va del año se produjeron 165 muertes por distintos tipos de intoxicación alimentaria. Sobre todo si se la compara con la media de los países desarrollados, que no supera los 12 cada 365 días. El vino adulterado terminó con la vida de 53 argentinos, el propóleos con 22, el cólera en el norte aportó su cuota lúgubre. Todo parece indicar que a la hora de abrir la boca para meter algo en el estómago, los habitantes de este país corremos un riesgo excesivo. De hecho, según las estadísticas, un holandés o un sueco que realice la misma acción tendrá quince veces menos posibilidades de sufrir un accidente grave. El primer mundo, al menos en lo que a comida se refiere, está lejos, demasiado lejos.

Pero la pregunta tiene que ir más allá que lo que la crónica policial limita. Nuestra entrevistada en este número, la doctora Graciela Firpo, alza una dolorosa voz de alarma cuando habla de envenenamiento silencioso. Y no se está refiriendo a muzzarella con caca o vino con alcohol de quemar. Está hablando del pollo que pusimos al horno, de la hamburguesa que sacamos del paquete, de la lata de tomate que acabamos de abrir.

Agroquímicos en los vegetales, hormonas en las carnes, aditivos en los alimentos elaborados son el mapa de un sendero que no conduce a la salud. Casi como un dilema shakespeareano, ésta es la cuestión: ¿qué comemos los argentinos? La respuesta puede conducir a una prisión o al almacén de la esquina en busca de los proveedores finales. Empecemos por la cárcel.

LA PESTE

Desde que los pollos de Mazzorín se sumaron al folclore popular (el cómico Antonio Gasalla siempre se refería a él como Más orín) hasta el vino Caravana mucha agua contaminada ha pasado bajo el puente. El doctor Llermanos, ya etiquetado como el "juez ecológico" apunta al espinoso tema de los controles cuando habla de este curioso deporte nacional de intoxicar a la gente.

Comemos de película...

"El 40 por ciento de las carnes que se comercializan en Buenos Aires y en el resto del país es clandestino. Algo está fallando en el control. Cada carnicero tiene tres reses. Dos pueden tener origen legal, pero ¿y la otra? Hemos llegado a descubrir talonarios firmados en blanco por autoridades del SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Animal) que alguien se lo dejaba al dueño de la cabaña para que se autorizara las partidas él mismo. En algunos lugares encontramos cortes con tumores".

Los muertos y los internados en los últimos años por consumir distintos alimentos parecen darle la razón a Llermanos en cuanto a la debilidad de los controles existentes. La abogada Beatriz Nuñez Santiago, fundadora de la Asociación Iberoamericana para el Derecho Alimentario coincide en este punto con su colega. **"Para que cualquier legislación funcione —dice— es necesario que sean efectivos todos los mecanismos que la implementan, es decir, elementos de control y de sanción suficientes. Nosotros podemos mandar al Congreso una ley fantástica pero si tenemos menos tubos de ensayo que hace diez años y el personal es cada vez más escaso y menos capacitado no podemos hacer nada".**

El responsable de la bodega que elaboraba los vinos "Soy Cuyano" y "Mansero", causa directa de 26 muertes a principio de año está preso y su hijo prófugo, el propóleo "Huilén" provocó el cierre del laboratorio y el procesamiento de sus máximos directivos, la muzzarella con bacterias fecales también produjo la clausura de los locales que la elaboraban. Finamente, los Tolosa, la familia que "estiró" el vino con alcohol de quemar en Berisso transcurre sus días en prisión en espera de la instancia judicial definitiva. Decir pues que la justicia se mantiene indiferente a su obligación sería por lo menos aventurado. Pero ocurre que en todos los casos la reparación es posterior a la tragedia. El ojo de la tormenta sigue estando en lo que se hace antes de que el mal llegue de la "naturaleza" a su mesa. Rodolfo Vignani, encargado del Departamento de Autorización, Fiscalización y Registro de la Dirección de Bromatología de la comuna porteña describe la planta operativa a su cargo.

"Aquí trabajan alrededor de 30 inspectores para la Capital. Cada uno tiene asignada una zona de las 14 circunscripciones. Claro, hay algunas que, por su densidad poblacional, tienen asignadas más de un inspector".

Con todo, no es difícil intuir que 30 inspectores para todo el ancho ámbito de la Capital Federal no representan exactamente un número ideal. La doctora Marcela Yaafar, veterinaria especialista en bromatolo-



gía comparte esta visión. **"La parte de control de calidad de alimentos de la Municipalidad está privatizada. Esto es un error garrafal. Además, desde que se dió este paso ya no se dan más cursos de capacitación y por lo tanto cada vez tenemos menos gente que sepa de la materia".**

Pero Vigani contraataca. Para el funcionario **"La inspección es integral. Derivamos las muestras a laboratorios privados por un tema de capacidad operativa pero siempre los resultados están avalados por la firma de un bioquímico".**

Nuñez Santiago opina que la opinión de Vigani tiene poco que ver con la realidad. **"Los inspectores son insuficientes y las sanciones son una burla"**, apostrofa. Y Lita Palermo de Lazzari, presidente de la Liga de Amas de Casa, también dirige sus cañones hacia el estado. **"Si nosotros controláramos** —afirma— **no pasarían cosas tan graves. Pero no nos dejan. No quieren que controlemos".**

Aquí se habla de delitos, claro. Pero, al menos en los tiempos que corren, una puerta abierta en una casa vacía puede aparecer más como una invitación al robo que como un rasgo de hospitalidad. En otras palabras, habría que preguntarse sobre los espacios de error que como sociedad les dejamos a los delincuentes. La doctora María Lucía Cassaín, jueza en lo criminal de Morón y a cargo de la última causa de vino adulterado, apunta a una especie de actitud suicida de los consumidores. **"Es como si la gente no tomara conciencia** —asegura—. **Por más que les decimos que no compren más vino suelto siguen tomándolo".**

Nuñez Santiago, por su parte, prefiere poner el acento en algunos baches de nuestra legislación. **"El Código Alimentario Nacional tiene dos severas fallas: el artículo 20 está redactado en condicional. Dice allí que la autoridad nacional podrá reunir secretarías. Pero dice 'podrá' y en alimentación siempre tiene que exigirse. La otra falla es la derogación del artículo 17 que establecía un tanto por mil del producto a la salida de fábrica. Este gravamen estaba destinado a la investigación y el control. Ahora ya no se cuenta con esos recursos".**

Lamentablemente, en los últimos años, las páginas de nutrición y de policiales de los diarios, se encontraron mucho. Pero éste es el espacio más oscuro de una historia, la de nuestros alimentos, que no está inundada en el resto de lugares luminosos. Los que se enriquecen con nuestros dolores de estómago lo hacen porque de vez en cuando comemos pizza podrida o tomamos leche en polvo pasada. Pero ¿qué ocurre cuando, sencillamente, comemos? Las respuestas a una pregunta tan simple pueden no ser todo lo tranquilizadoras que uno querría. ***Sigue en pág. 3***

La muerte entra por la boca

Los argentinos hemos sido víctimas, en estos últimos tres años, de una serie de "accidentes". Algo tan cotidiano como comer se convirtió en una verdadera amenaza.

- En diciembre de 1991, a raíz de la denuncia de un diputado, el juez Ricardo Wechsler decomisó leche en polvo marca Jorgiano que iba a ser distribuida para un plan materno-infantil. Esto derivó en el famoso procesamiento al entonces secretario de la Presidencia, Miguel Angel Vicco y al ex asesor presidencial, Carlos Spadone.
- En enero de 1992 salió a la luz el caso de la muzzarella en mal estado, que el juez Llermanos encontró en cámaras de frío de un depósito en La Plata. El análisis bromatológico indicó que la mercadería contenía un alto porcentaje de bacterias coliformes. A partir de ahí se secuestraron distintas partidas de muzzarella y queso, ya distribuidas en diferentes pizzerías del Gran Buenos Aires.
- Por la misma época, y debido a que tres personas fueron afectadas de triquinosis, se clausuraron seis frigoríficos clandestinos en Mar del Plata por comercialización de alimentos en mal estado.

A este caso se sumó el del aceite comestible no apto para el consumo que se envasaba en botellas de marca conocida, y achuras y queso en mal estado.

- Entre febrero y marzo del mismo año se cerró un bar que vendía, en pleno centro de la Capital, empanadas con gusanos, y se clausuraron dos fábricas de jugos por tener "excesivos aditivos" y utilizar edulcorante en lugar de azúcar sin declararlo en la etiqueta.
- En junio de 1992, Orfeo Maggio, juez en lo correccional de Quilmes, clausuró una planta elaboradora de tomates por comprobar que no era apta para el consumo humano.
- En diciembre del mismo año allanaron varias quintas en Escobar que empleaban agrotóxicos no permitidos en la producción de frutas y verduras.
- En enero de 1993, 400.000 pollos salieron a la venta sin su correspondiente control bromatológico, debido a la utilización de certificados de buena calidad firmados en blanco por funcionarios del Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA).
- En febrero de 1993, 27 personas murieron por consumir vino suelto blanco que contenía altos porcentajes de alcohol metílico, vulgarmente conocido como alcohol de quemar.
- En abril de 1993 clausuraron la planta de producción del agua mineral Rías Bajas, por contener bacterias de origen fecal.
- En julio de 1993, el juez Llermanos clausuró la fábrica de maní con chocolate Alpe, por contener compuestos tóxicos capaces de generar enfermedades mortales.
- Entre agosto y setiembre de 1993 vuelve a atacar el vino envenenado. Ahora el epicentro se produce en Berisso y Ensenada. Fraccionadores de vino de la zona "estiraban" el producto con alcohol metílico con las mismas consecuencias que a principio de año. Ahora son 26 los muertos.

TOMATES VERDES FRITOS

En el año '91 un matutino de esta capital denunció que pollos que estaban a la venta en los comercios nacionales habían sido alimentados con esteroides anabólicos para aumentar su masa muscular. En esos días dos informaciones emanadas en ámbitos diferentes produjeron un auténtico revuelo entre la gente. Por un lado, un estudio reveló que el consumo sostenido de estos pollos podía producir cáncer. Por otro, una fuente del Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) reveló —pidiendo no ser identificada— que **"en la Argentina está prohibido desde siempre el uso de esteroides para alimentación animal pero sólo se verifican las carnes destinadas a la exportación. La mercadería que se consume en el país no se controla".**

De todos modos, y por encima de este hecho puntual de los anabólicos —anecdóticamente, la misma droga que usó el atleta Ben Johnson en Seúl y que le costó su descalificación y suspensión por dos años— es vox pópuli que los productores engordan sus animales con hormonas. Para la doctora Firpo, la ingesta continua de carnes así aumentadas es un pasaporte seguro a la enfermedad. **"Provocan malformaciones y mutaciones celulares graves"** afirma. La doctora Yaafar piensa que lo que ocurre con los alimentos de consumo diario es serio.

"Para un pollo al horno con papas no existe reglamentación y, por ejemplo, el problema de la salmonelosis es importante. A esta enfermedad la provoca una bacteria —la salmonella— que es de hecho, la responsable del mayor número de muertes en niños y ancianos".

Nuñez Santiago, por su parte, vuelve a hacer hincapié en la ausencia de inspección y en la importancia de la información que manejan los consumidores a la hora de elegir entre dos alimentos. Para esta abogada **"el gobierno no puede delegar el poder de policía. Es necesario que la gente sepa que tiene el derecho de estar protegida contra las infracciones. Desde las salchichas y las hamburguesas hasta el agua potable".**

Y remata con una información de escasa o nula difusión. **"En Argentina no existe ninguna harina carolina 0000 —la mejor— que no contenga residuos animales. Si queremos construir una sociedad como ésta, donde mande el fraude, bien, hagámoslo, pero sepamos hacia dónde vamos. Si se busca otra cosa, hay que empezar a trabajar desde ya por un profundo cambio de conciencia".**

Uno de los items centrales a la hora de extremar estos cambios por los que pregona Núñez Santiago apunta a los agregados no deseados de los alimentos, leáse agroquímicos en frutas y verduras o aditivos en



los semielaborados. La mala historia de los primeros empieza desde el vamos, desde su aplicación misma. Según la Organización Mundial de la Salud, mueren anualmente 30 mil personas por mal manejo de los pesticidas. En nuestro país se comercializan cuatro tipos de agroquímicos pero sólo dos, los organoclorados y los organofosforados, tienen trascendencia cierta. Los organoclorados (como el DDT) no se degradan con facilidad, mantienen sus efectos nocivos por mucho tiempo y se incorporan a las grasas del cuerpo. Los organofosforados (el más famoso es el Parathión) se degradan con más rapidez y no se acumulan pero son terriblemente tóxicos. Una sola gota es más que suficiente para matar a una persona y dosis insignificantes suelen dejar secuelas permanentes. Miguel Pellerano y Pompi Penchansky consignan en su libro Alimentación, de la Editorial del Quirquincho que **"se encontró Parathión en las aguas de los ríos Paraná y Uruguay".**

Según el consultor internacional en control de alimentos Oscar Bruni, el manejo que se hace de estos productos en el país nos convierte sin rodeos en ciudadanos de segunda. **"La mercadería que sale con destino a los mercados europeos o norteamericanos están controlados en su porcentaje de clorados o fosforados. Pero para el mercado interno no verificamos nada de eso".**

El centro neurálgico de todo lo que tiene que ver con el manejo de frutas y verduras se encuentra en el partido bonaerense de La Matanza, pegadito a la Capital. Allí, en el Mercado Central, se producen la mayor parte de los controles sobre los productos de origen vegetal que van a parar a las mesas de Buenos Aires y su conurbano, a la vez que sirve de parámetro para el resto del país. El Ingeniero agrónomo José Fernández Lozano, Jefe del Departamento de Inspección de Frutas y Hortalizas, maneja cifras mucho menos alarmantes que todas las averiguadas en el sector privado. **"La estadística de lo que decomisamos por residuos de plaguicidas** —informa— **es bajísima. Es menos de 0,1 por ciento. Un poco más alto es lo que retiramos del mercado por podredumbre o deshidratación. Cuando recién comienza la cosecha de manzanas hacemos más hincapié en su control pero ahora, luego de cuatro meses en las cámaras frigoríficas casi no quedan residuos químicos".**

La cosa no está demasiado más clara con los aditivos. El Código Alimentario Argentino los define como sustancias que se agregan a los productos con el fin de mejorar su color, su sabor, su duración, etc.

Según su función se los puede dividir en colorantes, conservantes, antioxidantes, acidulantes, espesantes, emulsionantes, potenciadores del

Sigue en pág. 14

Un poco de historia

Por Beatriz Núnez Santiago (*)

Ya en la Biblia existen premisas sobre los alimentos que se podían comer y los que no. Cuando Jehová (Shavé) dice: "—Estos son los animales impuros, los que no debes comer" y nombra los que reptan, a los peces que no tienen aletas ni escamas. En cuanto a los cuadrúpedos dice: "—Sólo comerás los que tienen pezuña hendida". Estas son normas higiénico-sanitarias de cuidado. También habla de una gran sequía que hubo en Egipto que produjo desnutrición por falta de vitamina A, el caroteno que faltaba en las plantas que produce ceguera nocturna. También encontramos este tipo de normas en la literatura china e hindú. En realidad las primeras leyes de alimentación surgen en la Edad Media, con las corporaciones. Los carniceros honrados, los llamados panaderos honrados se daban normas entre ellos para respetar su labor. Ellos mismos establecían sanciones contra los que, por ejemplo, daban medidas cortas o contra los que usaban azafrán en vez de huevo para hacer más dorado el pan, o los que decían usar manteca de mayo, la mejor, y usaban cualquier otra cosa. Es decir, estos productores se cuidaban a ellos mismos. Con la revolución industrial la gente acude a las ciudades y el alimento no basta, así se triplican los fraudes alimentarios, surgen entonces las primeras leyes regionales, los primeros congresos internacionales. De ahí sale la idea de comunicarse los fraudes de país a país, ver la posibilidad de que cada estado dicte su ley nacional y por último formar un código universal que recién se establece en la década del sesenta de nuestro siglo con el Codex Alimentarium Mundi. La Argentina, en materia de Código Alimentario como en muchas otras cosas, tiene una tradición de verdadera punta de lanza. En 1969 se crea la ley 18.284 de Código Alimentario, el decreto que la reglamenta es el 2126 del año '71, que pone en vigencia las normas del anterior reglamento alimentario. Nuestro país fue el primero en el mundo que intenta dar un código regional, en 1924 se dicta un código sudamericano de alimentos. Esto no se concreta pero queda como antecedente. Carlos Grau, un platense, promueve en un congreso latinoamericano de química que se dicte un código para toda latinoamérica que se aprueba por unanimidad, antes que el código europeo. Se usó en todo el continente pero cayó en desuso. En todos los congresos europeos se lo nombra como ejemplo.

**** Beatriz Núñez Santiago es doctora en Derecho, fundadora de la Asociación Iberoamericana para el Derecho Alimentario.***

¿Qué son los aditivos?

Los aditivos son sustancias que la industria alimenticia "agrega" a sus productos con el fin de mejorar su color, su sabor, su duración, etc. Según sus propiedades se clasifican en:

1. **Colorantes**

Se aplican a los alimentos después del proceso de elaboración industrial por el cual perdieron sus colores naturales. Algunos son aparentemente atóxicos, pero hay otros capaces de desarrollar alergias, de producir alteraciones intestinales, cristalizaciones en la retina y disminución de la visión nocturna. Hay países, como Noruega, Suecia y Grecia, donde todos los colorantes están terminentemente prohibidos.

2. **Conservantes**

Se agregan con el propósito de "conservar" los alimentos durante más tiempo.

Sin embargo hay también métodos de conservación: pasteurización, congelación, ultracongelación, desecación, acidulación... Algunos conservantes son atóxicos pero hay otros que provocan alergias, dañan la función hepática o son sospechados de generar sustancias cancerígenas.

3. **Antioxidantes**

Se agregan para evitar la oxidación de los alimentos. Sin embargo, también producen el mismo efecto el envase al vacío y la refrigeración. Algunos antioxidantes son aparentemente atóxicos pero otros desencadenan distintos tipos de alergias.

4. **Acidulantes**

Actúan como los conservantes. Se sabe de algunos que desencadenan hiperactividad en los niños.

5. **Espesantes y gelificantes**

Modifican la consistencia de los alimentos. Algunos son aparentemente atóxicos pero hay otros que reducen la disponibilidad de sales minerales y elementos esenciales en el organismo y algunos de los que se sospecha que son cancerígenos.

6. **Emulsionantes y estabilizantes**

Al igual que los anteriores, modifican o conservan la consistencia del producto. Hay emulsionantes y estabilizantes aparentemente atóxicos pero otros que pueden ocasionar acidez estomacal, descalcificación e hiperactividad en niños.

7. **Potenciador del sabor**

Tienen la función de estimular los receptores del gusto que tenemos en la boca.

Algunos son aparentemente atóxicos pero hay otros que producen alergias, dificultan la eliminación de purinas e incluso desencandenan ataques de asma en personas propensas.

8. **Edulcorantes**

Imitan el sabor del azúcar sin aportar calorías.

Algunos pueden producir diarreas y otros potencian la acción cancerígena de otras sustancias.

9. **Aromatizantes**

Su toxicidad no ha sido suficientemente estudiada. Hay aromas naturales, que son los mejores pero que resultan costosos; aromas sintéticos que imitan los naturales y aromas sintéticos que no existen en la naturaleza.

Conviene recordar, además, que independientemente de los problemas que pueden desencadenar cada uno de esos productos por separado, no hay legislaciones que tengan en cuenta que el ser humano contemporáneo está sometido al impacto simultáneo de decenas de aditivos que provienen de distintos productos de uso cotidiano. ¿Cuál puede ser el efecto "aditivo" de todos estos aditivos?

Extractado del libro "Alimentación", de Miguel Pellerano y Pompi Penchansky, Libros del Quirquincho, Buenos Aires, 1991.



sabor, edulcorantes y aromatizantes. Se sabe con certeza que muchos de estos agregados provocan problemas orgánicos y algunos incluso están prohibidos en varios países (por ejemplo Suecia, Noruega y Grecia no permiten el empleo de colorantes) pero lo que todavía es terreno virgen para la investigación es la consecuencia del verdadero cóctel de aditivos que reciben los seres humanos a lo largo de su vida. Al respecto, Pellerano y Penchansky, apuntan que **"conviene recordar que, independientemente de los problemas que pueden desencadenar cada uno de estos productos por separado, no hay legislaciones que tengan en cuenta que el ser humano contemporáneo está sometido al impacto simultáneo de decenas de aditivos que provienen de distintos productos de uso cotidiano".**

En materia de elección alimentaria, la gente de ADELCO, la organización de defensa del consumidor más importante del país, realiza su aporte a través de controles y ensayos comparativos pero prefieren no dejar todo en manos del estado y tienden a señalar la responsabilidad del interesado a la hora de elegir qué comer. **"Nosotros no estamos libres de culpas —** afirma Guillermo Zurcal, coordinador técnico de la entidad—. **Elegir en las góndolas del supermercado forma parte de nuestra tarea diaria y ésa es un arma que no tenemos que delegar en nadie".**

Vigani también dispara en esa dirección. **"Si una ama de casa compra un queso, lo deja varios días en el baúl de su coche, luego lo consume y se siente mal, no hay que echarle la culpa al quesero o al fabricante".**

Nuñez Santiago, por su parte, prefiere pensar que buena parte de los problemas alimentarios que aquejan al país tienen su origen en una errada elección internacional. **"Hay posiciones que no se pueden seguir manteniendo. Argentina no está adherida formalmente al Código de Conducta Etica para el Comercio de Alimentos y eso es un disparate"**, se queja.

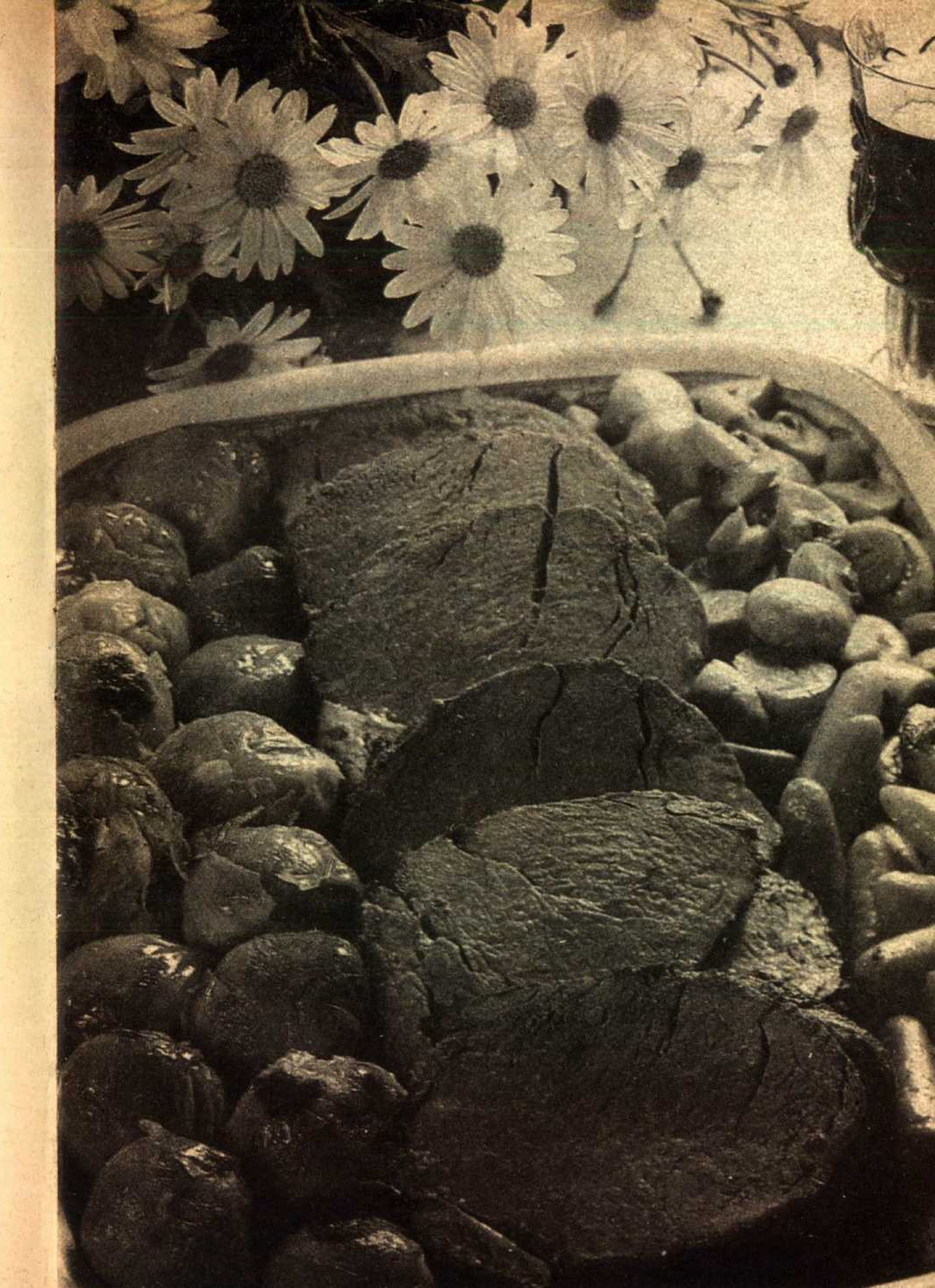
Y Bruni no se queda atrás. **"Hoy son los vinos, mañana la paleta, que dicen que es de cerdo cuando todo el mundo sabe que de cerdo tendrá un dos por ciento. ¿Quién controla eso?".**

Nadie. ¿Usted lo sabía? No. En los últimos años el empleo de aditivos en la industria alimenticia creció ¡diez veces! Y usted tampoco lo sabía. Pero hace tiempo, bastante tiempo, que lo viene sufriendo.

CARNE O EL CUERPO DEL DELITO

La Cámara Argentina de la Industria Frigorífica (CADIF) nuclea a los

Sigue en pág. 20



REPORTAJE

Graciela Laura Firpo*

"Mucho de lo que comemos no debería ser llamado alimento"



Da una imagen tal de fragilidad que uno se siente tentado a afimar que nada duro puede salir de ella. Pero cuando empieza a hablar de lo que nos llevamos a la boca todo cambia y una sensación parecida al terror se apodera de todos los que la oyen. Habla de envenamiento silencioso, de aguas de la canilla que producen cáncer, de aditivos que provocan malformaciones genéticas, con la fuerza de los que saben que hay mucho para cambiar en nuestros hábitos alimentarios. Esta médica, especialista en nutrición natural y homeópata unicista, miembro asociado de la American Association of Naturapathic Physicians y que se la pasa dando cursos de alimentación, toca el timbre de alarma. Algo huele a quemado y no es exactamente la torta que pusimos a cocinar.

—Dra. Firpo, ¿cómo definiría a lo que comemos?

—Yo diría que en general mucho de lo que estamos acostumbrados a comer por hábito cultural nunca deberían ser llamados alimentos. En los últimos años se le dio mucha bolilla a lo que yo llamo la cosmética de lo que comemos y se dejó de lado el valor nutricional. Nuestras células están muertas de hambre y se la pasan haciendo, literalmente, grandes esfuerzos para luchar contra los tóxicos que les damos a diario. Lo malo de esto es que nos produce un envenenamiento tan silencioso que ni nos damos cuenta. Claro, como el nivel nunca es dañino en lo inmediato pasan años y años hasta que nuestras células empiezan a decir basta. Envejecen prematuramente o terminan sufriendo procesos degenerativos severos. El peligro más grande es para los chicos, por su menor masa corporal y porque están más habituados a comer cosas con colorantes, saborizantes permitidos y aromatizantes varios como las golosinas o la amplia gama de alimentos precocidos.



—Sin embargo, usted misma usa la palabra "permitidos" cuando habla de los saborizantes. ¿Qué quiere decir, que nuestras autoridades sanitarias autorizan cosas que se sabe son perjudiciales para la salud de la población?

—Esa pregunta habría que hacérsela a ellos. Lo que sí es seguro es que aquí se emplean muchos aditivos que en otros países están prohibidos. Esto pasa porque todavía no hay un código alimentario que nos defienda a nosotros los consumidores con claridad. La posibilidad de defensa queda en manos de la capacidad individual que tenga cada consumidor de informarse y elegir en consecuencia. Esto no quiere decir que ahora debamos entrar en pánico por lo desprotegidos que nos encontramos en este tema. Hay que tomar conciencia de que es así y hacer las cosas necesarias para que deje de serlo.

—Habló al principio de la cosmética de los alimentos. ¿Qué significación le da exactamente a este concepto?

—En este campo lo primero que se hizo fue refinar las harinas para quitarle todo contenido nutricional, haciendo pesar más el "look" del alimento. Nadie duda de que una harina blanca hace que una torta sea más esponjosa pero con el salvado y el germen que le quitamos se fueron todas las vitaminas y los minerales. Habría que empezar a preguntarse qué queremos. Si preferimos una torta esponjosa y alta o una que realmente nos alimente. Hasta ahora la mayor parte de la sociedad prefiere el exterior atractivo al interior sano.

—La dieta argentina es básicamente cárnica. ¿Esto quiere decir que estamos bien alimentados?

—Yo diría que ya se ha hablado muchísimo sobre el tema. Prácticamente no hay persona que ignore que una dieta rica en carnes rojas como la nuestra provoca aumentos peligrosos en los niveles de colesterol y ácido úrico. Por eso me gustaría poner el acento en otro riesgo del que no se hablado mucho. Hay que hacer saber que los animales que luego consumiremos nosotros actúan como bioconcentradores y bioamplificadores de los agroquímicos contenidos en las hierbas que comen. Esto se verificó en un estudio que se hizo comparando leche de madres vegetarianas y leche de madres no vegetarianas. Los niveles de pesticidas en la primeras eran tres veces menores que en las se-

gundas. Esto, además del hecho sabido hace rato de que las dietas ricas en carnes favorecen la aparición de osteoporosis, una enfermedad degenerativa e invalidante que ataca a los huesos.

—Sin embargo, parecería que con mala dieta y todo el hombre occidental ha aumentado su calidad de vida.

—Yo no estoy de acuerdo con eso. Ha incrementado su longevidad pero yo no diría que mejoró su calidad de vida. Tres cuartas partes de las enfermedades que aquejan a las civilizaciones occidentales actuales tienen algún punto de contacto con elecciones en la dieta: obesidad, divertículos, algunos cánceres, las enfermedades cardiovasculares. Yo creo que el ideal de todo ser humano es alcanzar la longevidad con una buena aptitud mental y sin ninguna invalidez física y no parece que la realidad señale que esto esté pasando.

—Bueno, ya fue bastante triste hablar sobre lo que comemos. ¿El panorama en relación con lo que bebemos es parecido?

—Similar. Nadie se preguntaba sobre la calidad del agua que tomábamos hasta que un día apareció el cólera. A nadie se le ocurrió controlar el vino y en un año mató a más de 50 personas. Pero específicamente sobre el agua habría que hacer algunas salvedades. Hay distintos tipos de agua. El que provee Obras Sanitarias tiene perfectamente controlado el peligro de contaminación bacteriana pero no el de contaminación química. Cuando uno abre la canilla se mete adentro, además de H20, nitritos y demasiado cloro. Esto, a la larga, acarrea mutación celular, degeneración y predisposición a la enfermedad. Otro asunto. Por lo que yo sé, no hay ningún organismo oficial que haga algo en relación con las aguas excesivamente ricas en arsénico que toma la gente en el Centro Norte de nuestro país. Se sabe que esto provoca un estado de precancerosis obligatoria que termina casi indefectiblemente en distintos tipos de cánceres viscerales y de piel. Esto es una pregunta de parcial en la facultad de medicina.

—Dra. Firpo, ¿no es un panorama demasiado apocalíptico el que plantea en relación con nuestros alimentos?

—Es que ser tibio en el tema me parece muhco más peligroso. Nos estamos intoxicando silenciosamente y a nadie parece importarle. Claro, como no es posible hablar de una inmediata relación causa-efecto, el asunto sigue como si nada. Pero yo creo que es necesario que la gente aprenda los porqués, que se dé cuenta de la relación que hay entre lo que se come y el estado de salud. Y después que decida. Pero sabiendo. La intención no es levantar barreras que nos aislen sino tender puentes entre nosotros y la información. Hay muchísimos alimentos altamente beneficiosos y hacia ellos tenemos que dirigirnos. Están las huertas orgánicas, los pollos sin hormonas. Bueno, quiere decir que hay un camino posible. Hay que empezar a recorrerlo. Así de simple. ■

** Médica especialista en nutrición natural y homeópata unicista.*

Cuadro de situación (...angustiante)

Aditivos y conservadores	Qué función cumplen	En qué alimentos se adicionan	Síntomas que producen
Nitratos y Nitritos	Antibotalínicos. Acentúa el color rojo de las carnes	Chacinados Jamón	Factores cancerígenos
Sulfitos	Antibacterianos Antimicótico	Frutas secas. Vino Gelantinas	Vómitos. Diarreas
Metabisulfito	Impide la melanosis	Crustáceos	Vómitos Diarreas
Agua Oxigenada	Antimicrobiano	Leche	Erosión gástrica
Cloraminas	Antimicrobianos	Leche	Náuseas
Bicloruro de mercurio	Antifúngico	Alimentos líquidos	Problemas neurológicos
Formol	Antimicrobiano	Leche	Gastroenteritis
Acido Nicotínico	Conserva el color de las carnes	Carnes	Vómitos. Diarreas
Antibióticos	Bactericida en general	Alimentos	Resistencia. Disbacteriosis

establecimientos faenadores, especialmente de carne vacuna. Desde principios de siglo se rige su actividad por una ley que ha ido modernizándose con el tiempo. El control de los establecimientos de mayor jerarquía —los que exportan o tienen comercio interprovincial— es efectuado por la Secretaría de Agricultura y Ganadería a través del SENASA. El resto es inspeccionado por cada provincia o municipalidad. Si se encuentra algún animal con algún problema sanitario, la ley manda que sea decomisado de inmediato. De acuedo a un reglamento establecido hace un año, el pasado 15 de octubre deberían haberse empezado a cumplir ciertos preceptos: la carne debía estar enfriada a 7 grados, puesta en bolsas de polietileno y dividida en cuartos en lugar de la tradicional media res. El presidente de CADIF, Américo Bermejo, informa que **"el cumplimiento de esta nueva modalidad se extendió por obvias razones. Es que es casi imposible de implementar. Por ejemplo, la nueva norma obliga a transportar la carne en camiones adecuados. Pero en Economía saben perfectamente que la flota general de camiones está en pésimo estado en la Argentina"**.

Para la doctora Yaafar el problema es un poco más grave que unos camiones en mal estado. **"Los frigoríficos que exportan son los habilitados por la Comunidad Económica Europea para hacerlo. Con esos animales es evidente que no hay ningún problema. Pero ¿quién tienen acceso a esos cortes aquí en Argentina? Lo más usual es que los tipos comunes y corrientes como nosotros compremos en las carnicerías de barrio, muchas de las cuales adquieren reses faenadas en garages de casas"**.

Bermejo señala sobre el asunto de la famosa controversia con la CEE que **"el tema de la aftosa y de la veda del Mercado Común es fundamental pero desde el punto de vista económico, porque la aftosa no afecta a la salud humana"**. Y alerta, de paso. **"Lo que sí puede afectar, y mucho, son los chacinados. Carecen por completo de control y, al estar cocidos, disimulan su descomposición. En este caso la competencia es feroz y lo único que cuenta es el precio. Los chacinadores no pueden vender los productos de mejor calidad y terminan fabricando alimentos que son pura química"**. Y remata, con cierto tono autocrítico que **"CADIF tuvo socios un poco terribles en lo que hace a la sanidad"**.

La carne presenta, pues, un par de lados bastante flacos. En principio, las declaraciones del máximo mentor de la cámara empresarial que agrupa a los frigoríficos no son precisamente tranquilizadoras. Recono-

Sigue en pág. 24



El auge de bebidas importadas para todos los gustos

A la lata, al latero...

Por Marcelo Gantman

Aquellos que rondan los 30 años podrán recordar con facilidad que gran parte de su infancia la pasaron coleccionando cosas. **Juntando**, es la palabra. Por aquel tiempo existía toda una fiebre por identificar objetos y acumularlos. El imaginario popular indicaba que si uno conseguía un millón de boletos de coletivo, le daban una silla de ruedas. Nunca se conoció a persona alguno que lo haya logrado y nunca nadie supo explicar quién hubiera recibido ese millón de boletos. Y mientras muchos se conformaban contando la cantidad de Fiat "Bolitas" (Fiat 600) que veían por la calle, otros tantos recurrían a una práctica que era casi un culto de la época: coleccionar marquillas de cigarrillos.

Eran tiempos en que la modelo **Claudia Sánchez** y el fallecido publicista **Nono Pugliese** viajaban por el mundo solamente para fumar. Entonces, juntar marquillas era un pasatiempo con todo un mercado de compra, venta y canjes que cotizaban alto las cajitas que fueran importadas.

Los coleccionistas de los '90 tienen todo servido en bandeja. Lo importado es lo cotidiano y no hay méritos. En estos días abundan los acumuladores de latas de bebidas. Una especie nueva, inimaginable en los '70, ya que en esos años, lo único que venía en lata eran los lubricantes y las pinturas. Sin el sabor de la aventura, los coleccionistas de latas consiguen sus "presas" en los minimercados de las estaciones de servicio y en los cientos de "drugstores-24 horas" desparramados por toda la ciudad. Las latas están apiladas y brillan. Las hay de cerveza, jugos y gaseosas. Son de cereza, limón, kiwi, frutilla, papaya o bien burdas imitaciones de las colas tradicionales. Pueden ser diet o normales...

¿Quién habrá sido el que dio el primer trago? ¿Cuáles son los controles para esa bebidas de composición y origen dudoso? Uno las ve en los comercios y son atractivas, pero es más fácil decir **"No... gracias..."** que aceptar el convite.

Un nostálgico de la época de las marquillas de cigarrillos y los **Fiat "Bolita"**, hoy es un ejecutivo en una FM porteña y mantiene el sano vicio de la colección. **"Cada vez que veo una lata nueva, voy y la compro. Ni sé lo que tienen adentro, pero las abro, tiro el líquido, las limpio y van a la estantería..."**, confesó orgulloso.

Las latas sonríen. Al menos no "murieron" apretadas por un puño vengativo.



cer que la flota de camiones para trasladar a las reses está en pésimo estado, que los chacinados son, en el mejor de los casos, una bomba de tiempo y que algunos de sus socios fueron de todos menos impecables en materia de sanidad no son expresiones para dejar en paz a nadie. Pero además están los reconocidos problemas que la excesiva inclinación cárnica acarrea.

Ya vimos lo que pasa con las vacas que llevamos a nuestra mesa; la doctora Núñez Santiago acepta como un hecho sabido y casi aceptado que a los pollos los sumergen en lavandina y antibióticos además de inyectarles hormonas, los vegetales vienen acompañados de cólera o, si uno tiene suerte, de agroquímicos, el vino común es un pasaje sin regreso. ¿Esto qué quiere decir? ¿que no hay una manera lógica y racional de alimentarse en la Argentina? Sí la hay. Pero por ahora es complicada, no muy barata y de acceso restringido. Como decía un viejo chiste de los grupos de izquierda de los setenta: hay un mundo mejor, pero es más caro. Es éste.

QUE VERDE ERA MI VALLE

Cuando la ecología empezó a quitarle el sueño a algunos románticos de los años '70, en los Estados Unidos, en pleno auge de la revolución tecnológica empezó a tomar forma la idea de recuperar el terreno perdido. Así nació la contrarrevolución de los alimentos orgánicos.

Mantener la vida, convivir pacíficamente con la naturaleza, defender el medio ambiente y buscar una alternativa económica a los métodos tradicionales fueron algunos de los objetivos planteados por los precursores de la agricultura orgánica.

"Esto no es volver hacia atrás —explica Horacio Matarasso, especialista en alimentos orgánicos de la Fundación Bioma— **sino un gran paso hacia adelante. No lo hacemos filósofos sino agrónomos que buscamos alternativas productivas a los alimentos tradicionales"**.

El, como la decena de productores que hasta ahora sólo fueron detectados en algunos puntos del conurbano bonaerense, descarta esa brisa romántica de los primeros sueños ambientalistas y trascienden la necesidad de comer sano y bien. Pretenden ocupar un espacio dentro del mercado y tienen sus ambiciones. **"Hoy no se puede competir** —aclara Eduardo Ciancia, productor de la huerta orgánica La Anunciación— **y por eso nuestro objetivo es ocupar espacios en las mismas empresas"**.

Sigue en pág. 26

El INTA abre la huella

En geometría se sigue enseñando que las paralelas no se tocan. Pero en la vida real, muchas veces dos intereses paralelos se unen en un punto. Este fue el caso del programa Pro-Huerta puesto en marcha hace tres años por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), donde confluyeron dos iniciativas; cambiar los hábitos de consumo de la Argentina logrando capacitar a productores individuales de alimentos orgánicos y atacar de raíz el paulatino empobrecimiento de grandes franjas de la población.

Más de 40.000 huertas diseminadas en 700 localidades de Argentina hicieron posible que más de 325.000 personas optaran por consumir frutas y hortalizas "made in casa".

Como valor agregado, cada una de ellas se convirtieron en consumidores de alimentos orgánicos.

La idea de promover la instalación de huertas familiares o comunitarias nació como consecuencia del paulatino empobrecimiento de grandes sectores de la comunidad. Pro-Huerta salió a la calle de la mano de 250 técnicos del INTA y en sólo tres años la respuesta es positiva y las inquietudes de la población —no muy acostumbrada a proyectos de largo alcance— fueron más que satisfechas.

Empezaron con 4.000 huertas en 1990, alcanzando una cobertura de tan sólo 43.000 familias. Hoy los números son más que elocuentes: en 1993 las huertas superaron las 40.000 y los beneficiarios más de 325.000 personas.

Daniel Díaz, coordinador nacional de Pro-Huerta explica el por qué de este fenómeno: **"La clave está en la forma en que se organizó el proyecto, a través de promotores y técnicos. Estos están en actividad permanente, siempre presentes en la comunidad y se utilizó una serie de modelos de producción muy didácticos, que permitió a la gente entender muy fácilmente cómo construir su propia huerta"**.

Los objetivos generales de Pro-Huerta apuntan a promover modelos de autoproducción en pequeña escala de hortalizas y otros alimentos; transferir tencología social y ambientalmente apropiada a los sectores que presentan problemas de insuficiencia alimentaria; capacitar promotores barriales y agentes institucionales y coordinar con un conjunto de entidades u organismos oficiales las acciones de promoción social.

Admirados por la rápida respuesta de este proyecto, en setiembre del año pasado el Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación —a través de su Programa Federal de Solidaridad (PROSOL)— destinó un subsidio de 1.400.000 pesos para financiar el proyecto, que se sumaron a los 180.000 del INTA usados en gastos corrientes. Con la inyección de este subsidio, la cantidad de huertas orgánicas familiares, escolares y comunitarias se ampliaron a un ritmo tan acelerado que los mismos organizadores se asombran: en un año se cuadruplicó la población beneficiaria. Sin duda, es algo más que defender la ecología.

Comemos de película...

Para Ciancia eso tiene su lógica. **"Va a llegar un momento en que la gente va a demandar calidad, como pasa hoy en Europa y las grandes empresas van a tener que asumir la responsabilidad social que les compete"**.

No está lejos de la verdad. El auge de los alimentos orgánicos se extendió como reguero de pólvora por toda Europa y los Estados Unidos. Los mismos industriales que abusaron de los agregados químicos fueron presionados por los consumidores a ir abandonándolos poco a poco. el mercado comenzó a reclamar mayor protección para su salud y el medio ambiente. Hoy, lo que parecía una utopía es una realdiad. En California, por ejemplo, el 15 por ciento de los alimentos que se consumen son orgánicos. A la Argentina esa onda natural llegó hace pocos años pero su ritmo de crecimiento es sorprendente.

Tres causas fueron determinantes para facilitar el boom de este tipo de alimentos: el abuso de los agroquímicos que degradaron el suelo y lo hicieron perder productividad, la falta de controles eficientes sobre la calidad de los alimentos y la crisis económica derivada del proceso hiperinflacionario del 89-90 que provocó una fuerte disminución en el consumo de alimentos frescos.

Esta tríada de motivos aceleró el proyecto que desde hacía seis años habían puesto en marcha ingenieros agrónomos y técnicos (avalados por una fundación ecológica sueca) en la reserva natural del Parque Pereyra Iraola, a 35 kilómetros de la Capital Federal, camino a La Plata.

La idea fue formar el primer proyecto de huertas orgánicas organizadas en la Argentina. Su nombre fue "La Anunciación".

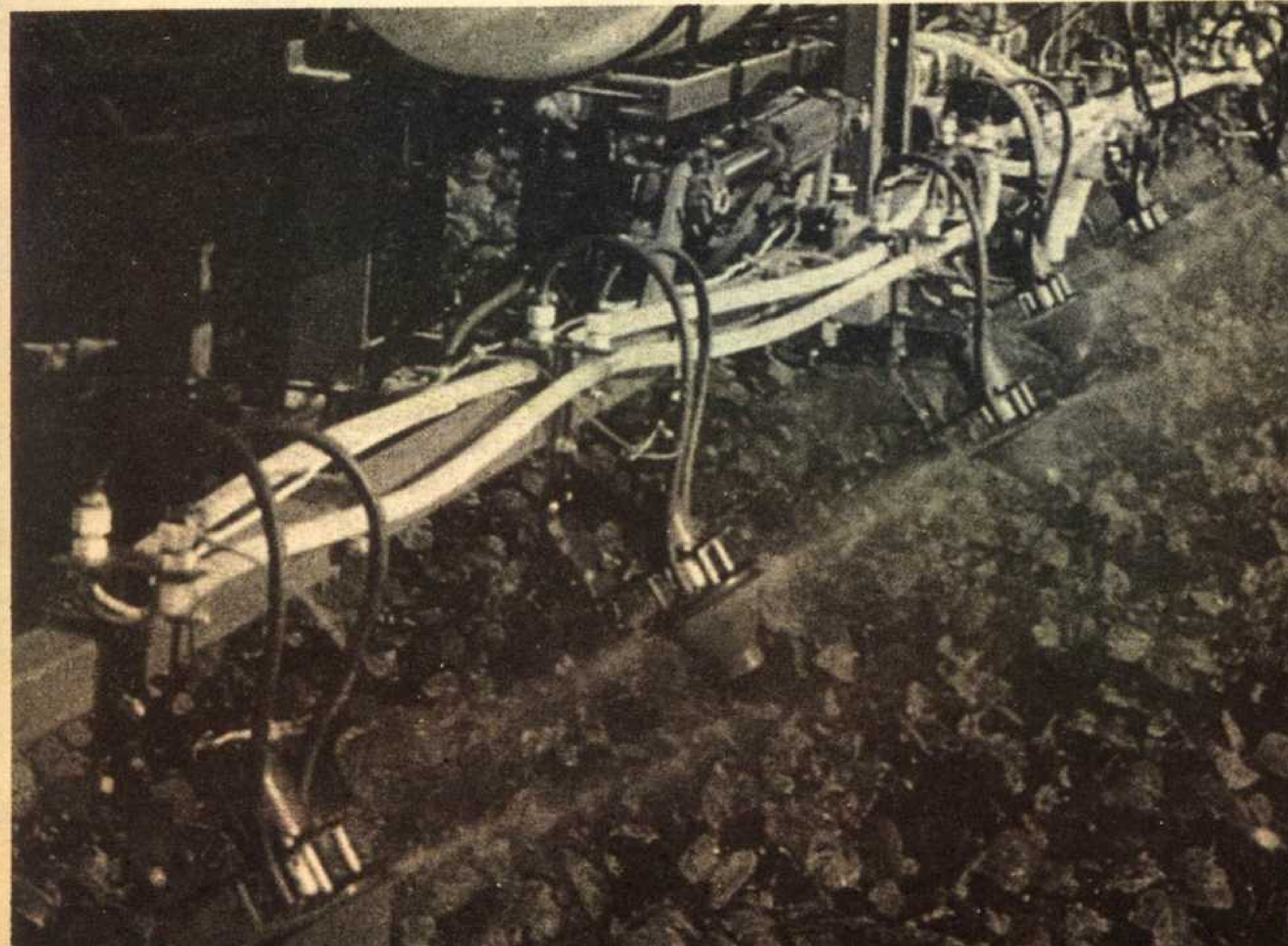
Rodeados de 10 mil hectáreas de superficie, donde conviven armoniosamente la costa y la selva marginal, animales y aves acuáticas, árboles autóctonos y pájaros exóticos, La Anunciación cultiva unas 40 hectáreas de alimentos totalmente orgánicos, 18 de ellas propias. **"La tierra** —explica Matarasso— **necesita para nutrirse de dos nutrientes esenciales: minerales y microorganismos. Estos últimos descomponen el suelo y lo transforman en humus arcilloso, que son los que determinan su fertilidad"**.

La explicación del biólogo de Bioma justifica el trabajo que realizan los técnicos de La Anunciación. Ciancia agrega que **"necesitamos tres o cuatro años para revivir el suelo a través de labranzas menos agresivas y dejándolo libre de químicos. Luego alimentamos la fauna del lugar, que es otro factor imprescindible para lograr la mejoría del suelo. Todo esto hace que el vegetal crezca más fuerte y con los**

Sigue en pág. 30



Gentileza Editorial "El Quirquincho"



Nuevamente las algas

Por Hernando Albornoz*

El aumento del consumo de productos naturales, es decir, sin agroquímicos ni agregados sintéticos, ha puesto a las empresas fabricantes de pesticidas en una encrucijada difícil de superar. No sólo por la aparición de una nueva demanda sino también por la caída de los precios de los productos frutihortícolas tradicionales, la presión de los mercados europeos y los nuevos requerimientos de mayor calidad sanitaria en la vida cotidiana.

Los científicos han comprobado, por otro lado, que los insectos son capaces de alterar su estructura genética y volverse a corto plazo inmune al más mortal de los venenos. En las últimas décadas —revolución verde mediante—, el uso de insecticidas químicos se incrementó en varios millones de toneladas, mientras que más de 400 especies de insectos de la agricultura se hicieron resistentes a todos los productos químicos conocidos. En su lugar, la enfermedades humanas derivadas del uso de esos productos han aumentado, dado el alto contenido de agrotóxicos de los alimentos, y la acumulación de estos que se produce en el organismo.

Afortunadamente, un grupo de investigadores en minerales logró desarrollar en la provincia de San Juan un insecticida a base de **tierras de diatomeas y piretroides** que mata a los insectos en forma física y mecánica, única manera de no poner en peligro la vida humana ni el equilibrio ecológico.

La diatomea es una alga microscópica formada por una sola célula con núcleo y cromatóforos, encerrada en una pequeña cápsula silícicea. Una sustancia simple, resto fósil de sílice amorfo, producida por un microorganismo para su propia protección desde hace millones de años.

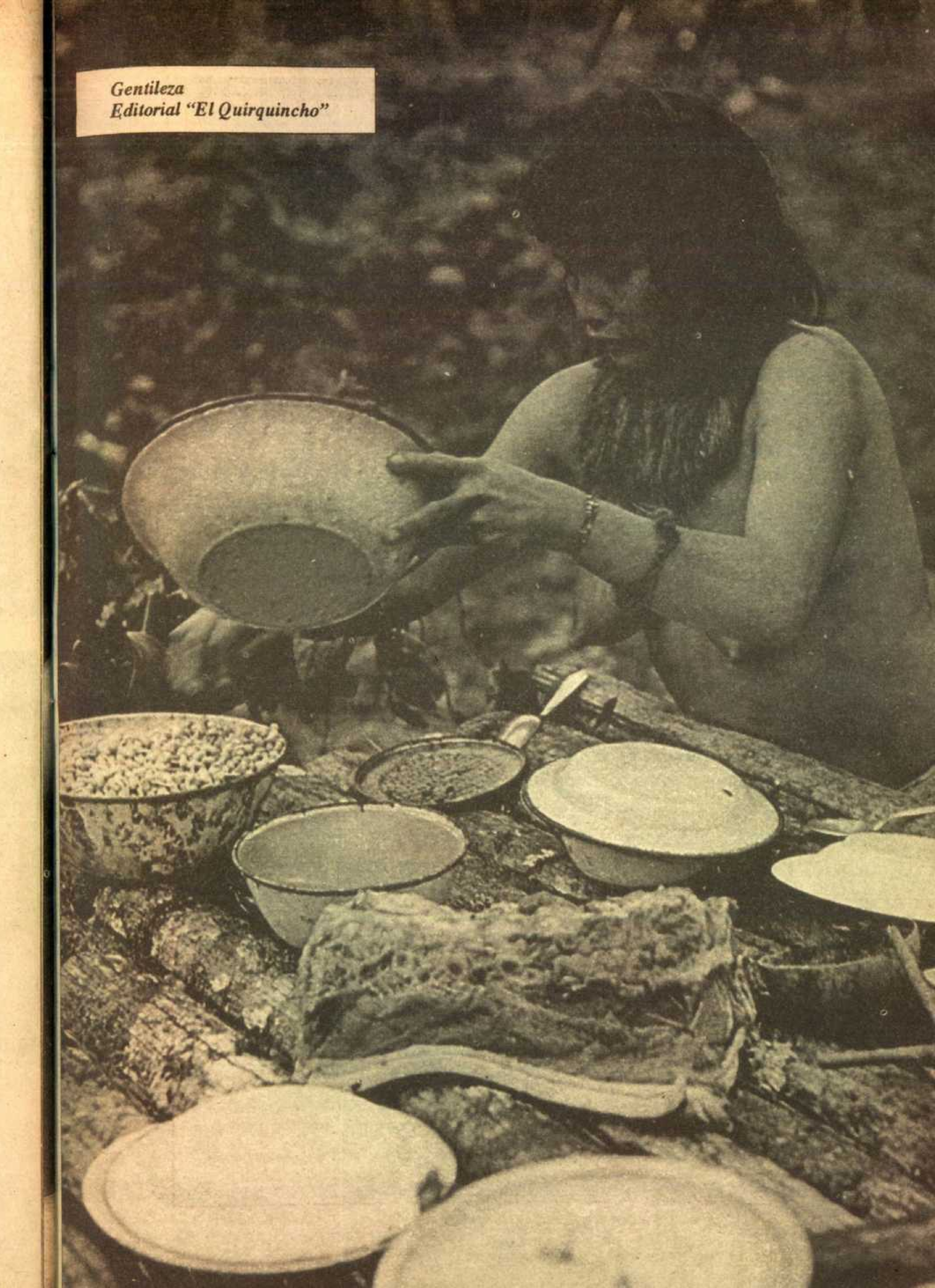
Por fin, el primer insecticida no tóxico desarrollado a escala comercial en la Argentina, está elaborado con diatomeas de aguas dulces, del departamento Iglesias, constituidas por formas apreciadas como son: Anphoras, Pinularia, Espícula, Navícula y Fragilaria.

El principio de acción se apoya en que los insectos no están constituidos con las formas más complejas de vida, dado que no poseen vasos sanguíneos sino sólo una cavidad corporal que sostiene los fluidos de su cuerpo. Si éstos pierden el 10 por ciento de esos fluidos mueren. El nuevo producto provoca la destrucción de la capa cerosa que recubre a los insectos con lo cual acelera la deshidratación y eliminación de los insectos.

La experimentación realizada hasta el presente demuestra la eficacia del producto para combatir hormigas, cucarachas, el pulgón del durazno y el damasco, y la cerda brava en caballos, entre otras plagas. Se lo usa especialmente en plantaciones de El Bolsón, Río Negro; Rafaela, Santa Fe; San Juan y Mendoza.

Por ahora se presenta en dos formas, pomada y polvo, y es apto para animales y plantas en jardines, campos, huertas y silos, con la única advertencia de que no debe aplicarse en cursos de agua pues es tóxico para los peces.

Hernando Albornoz es periodista especializado en temas ecológicos.



Gentileza
Editorial "El Quirquincho"

nutrientes intactos".

El tema precios no queda fuera de sus preocupaciones. A fin de cuentas es un emprendimiento privado y la ganancia tiene que aparecer por algún lado.

"Cuando empezamos a vender nuestros productos —continúa Ciancia— **el mercado nos esquivaba porque nuestros precios llegaron a ser cuatro veces más caros que los de los alimentos convencionales. Pero poco a poco fuimos acortando esa brecha y hoy en algunos lugares se consiguen sólo un 20 por ciento más altos que los productos de demanda masiva".** En la actualidad producen 20 toneladas de alimentos orgánicos que son distribuidos en un hipermercado con dos sedes (Martínez y Avenida Lugones) y en otros comercios particulares.

Además de La Anunciación, por lo menos una docena de pequeños productores distribuidos a lo largo del Gran Buenos Aires ya se sumaron a la tendencia orgánica.

Conscientes de que todo proceso lleva su tiempo, pocos han sido los productores orgánicos que se han lanzado a desafiar el terreno del reino animal. Matarasso explica por qué. **"El principal problema que vemos es la alimentación del animal. Deberían ser engordados a base de productos orgánicos y el costo final nos dejaría fuera de competencia".** Con todo, ya se pueden adquirir en algunos comercios pollos orgánicos, aproximadamente el doble de caros que los pollos comunes.

Este, el camino que debería ser el más lógico, está por ahora restringido a ciertas capas muy informadas de la sociedad. Exige además un mayor desembolso económico y ya se sabe que la realidad de grandes mayorías de nuestra población no da precisamente para incrementar gasto alguno, por importante que sea. Aun así, hay caminos intermedios. La dietista María Rosa Varallo asegura que con el simple expediente de cumplir rigurosamente el rito de las cuatro comidas diarias y de reemplazar dentro de lo posible las carnes rojas por pollo y pescado es posible acceder a una forma de alimentación sino ideal, al menos más cercana a lo razonable. **"Pero es evidente** —se lamenta— **que los que comen al mediodía, parados y apurados, este paso no lo pueden cumplir".**

Esta es, más o menos, la realidad que tenemos hoy los argentinos en materia de nutrición. Por ahora hay más espacios de duda que de satisfacción. Pero algunas cosas, lentamente, están empezando a cambiar. Probablemente, dentro de cien años, este trabajo sea apenas el documento de una época en que comer, en la Argentina, era, antes que un momento de placer, un riesgo calculado. ■

